



VÄLKOMMEN

Bulls Steakhouse är en trendig konceptrestaurang med metropolkänsla, stadigt rotad i den småländska myllan. Här är det design och trend som gäller. Köttet till våra huvudrätter kommer från de småländska lantgårdarna och skogarna. Där även motiv i restaurangen gör sig gällande. Njut av det kreativa köket i trendig, småländsk miljö.

Tänkvärt om köttet

Allt vårt kött, kommer från gårdarna runt Vrigstad och Småland.

En röd/medium grillad köttbit är mer smak i, än i en genomgrillad köttbit.

En stor genomgrillad köttbit tar ca 35 minuter att tillaga.

När köttet kommer till bordet, börja skära det från mitten.

Då kan Ni konstatera om det är grillat enligt önskemål.

Mest smak sitter i mitten. Ni bestämmer:

Börja med det göttaste eller spara det till sist.

Smaklig måltid!





STARTERS

Vitlöksbröd med nobisdipp
Garlic bread with nobis dip

68:-

Hummersoppa med kräftstjärtar & picklad gurka
Lobster soup with crayfish & pickled cucumber

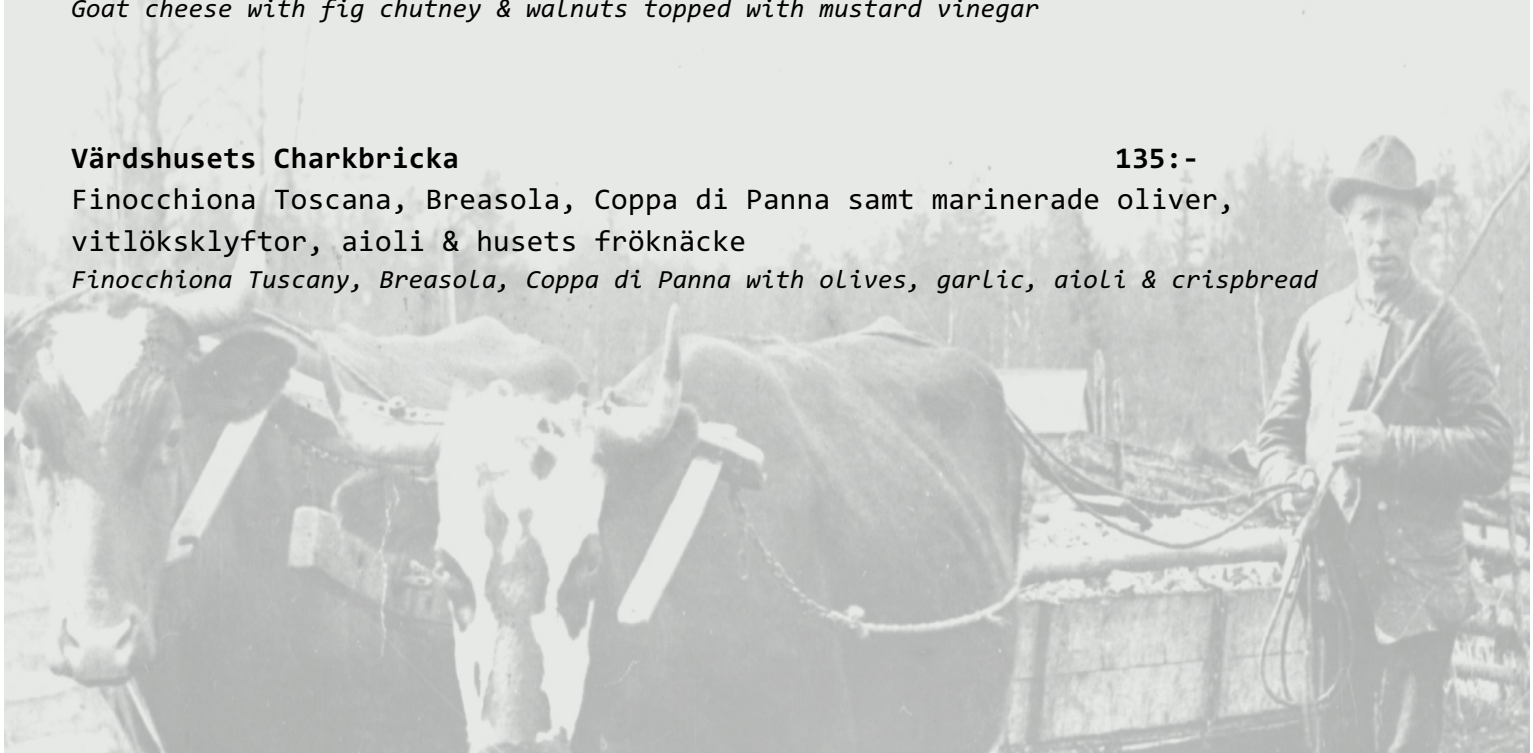
110:-

Getost Toast
med fikonchutney & valnötter toppad med senapsvinegrett
Goat cheese with fig chutney & walnuts topped with mustard vinegar

120:-

Värdshusets Charkbricka
Finocchiona Toscana, Breasola, Coppa di Panna samt marinerade oliver,
vitlösklyftor, aioli & husets fröknäcke
Finocchiona Tuscany, Breasola, Coppa di Panna with olives, garlic, aioli & crispbread

135:-





STEAKS & RIBS

Till alla huvudrätter serveras färska grönsaker

Ryggbiff - Sirloin Steak ca 250g	245:-
Entrecôte - Rib eye Steak ca 250g	265:-
Oxfileé - Fillet Steak ca 225g	335:-
Grillad lammytterfileé - Grilled Lamb ca 180g	255:-
Spare Ribs - Spare Ribs ca 350g	199:-

*Husets speciella tillagningssätt gör att dessa är mycket möra och saftiga
Our special way of cooking makes them very tender and juicy*

Your Choice:

Sides

Pommes/Fresh french fries
Sötpotatispommes/Sweet potato fries
Potatisgratäng/Potato gratin
Bakad potatis/Baked potato
Kokt potatis/Boiled potatoes

Sauce/Butter

Bearnaise/Bearnaise sauce
Rödvinssås/Red wine sauce
Pepparsås/Pepper sauce
Persiljesmör/Parsley butter
Vitlökssmör/Garlic butter
Chilismör/Chili butter



FISH & VEGETARIAN

Till alla huvudrätter serveras färska grönsaker

Halstrad fjällröding med västerbottencrème **235:-**
Roasted Char with Swedish cheese cream from Västerbotten

Hemmagjorda falafel med pitabröd, Ajvar Relish & picklad rödlök **215:-**
Homemade falafel with pita bread, Ajvar Relish & pickled red onion

Your Choice:

Sides

Pommes/*Fresh french fries*
Sötpotatispommes/*Sweet potato fries*
Potatisgratäng/*Potato gratin*
Bakad potatis/*Baked potato*
Kokt potatis/*Boild potatoes*





BURGERS

100% HÖGREV

Småland 180g

139:-

-stekta lök, cheddar, tomat, gurka, sallad, pickles & nobisdressing
fried onion, cheddar, tomato, cucumber, salad, pickles & nobis sauce

The Spicy OG 180g

144:-

-jalapenos, salsa, cheddar, tomat, gurka, sallad, pickles & nobisdressing
jalapenos, salsa, cheddar, tomato, cucumber, salad, pickles & nobis sauce

Ai-oli got eyes for you 180g

144:-

-bacon, stekt lök, cheddar, tomat, gurka, sallad, pickles & rosépepparaioli
bacon, fried onion, cheddar, tomato, cucumber, salad, pickles & rosé pepper aioli

Clucky Cheese 180g

144:-

-panerad kycklingburgare, ananas, cheddar, tomat, gurka, sallad, pickles & teriyakisås
breaded chicken burger, pineapple, cheddar, tomato, cucumber, salad, pickles & teriyaki sauce

Cypern 180g

144:-

-halloumburgare, stekt lök, tomat, gurka, sallad, pickles & paprikadressing
grilled halloumburger, fried onion, tomato, cucumber, salad, pickles & pepper-mayo

Bull Dozer 360g dubbelburgare

199:-

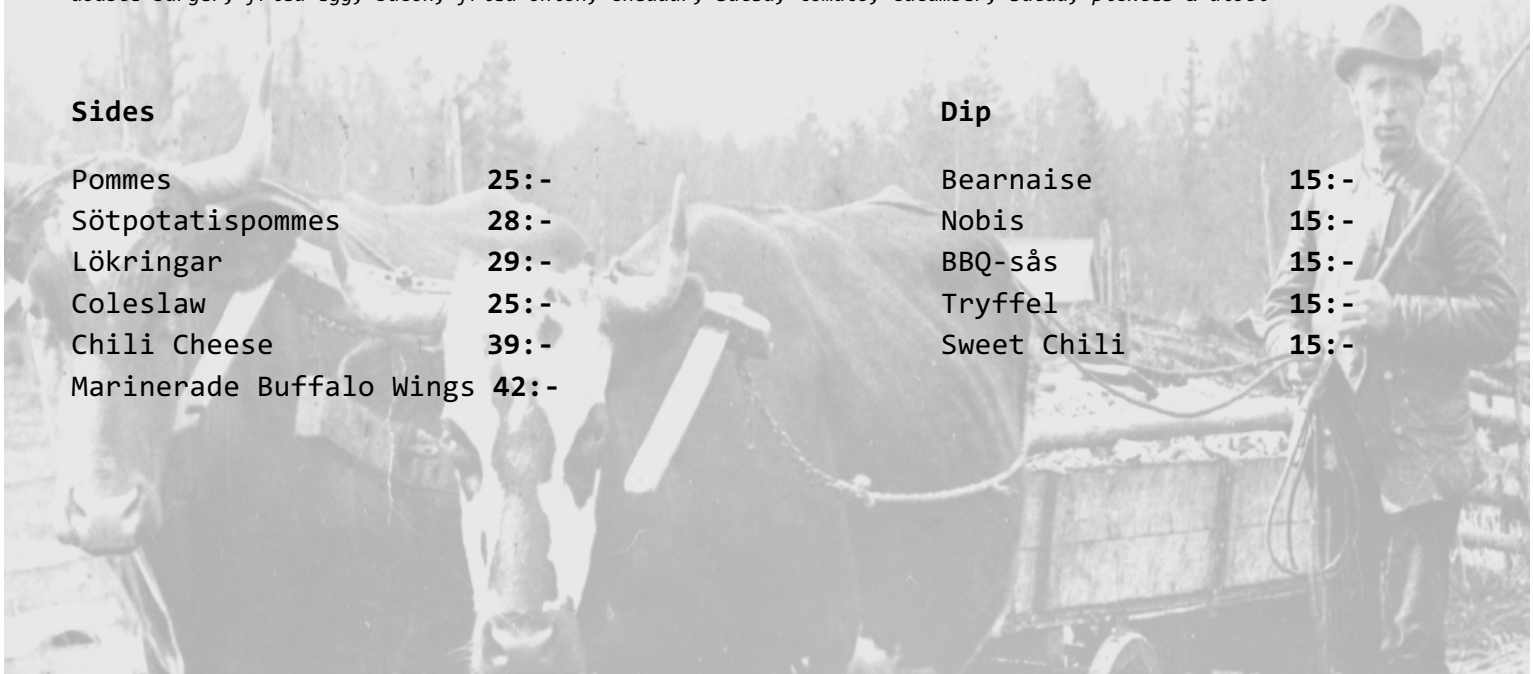
-stekta ägg, bacon, stekt lök, cheddar, salsa, tomat, gurka, sallad, pickles & aioli
double burger, fried egg, bacon, fried onion, cheddar, salsa, tomato, cucumber, salad, pickles & aioli

Sides

Pommes	25:-
Sötpotatispommes	28:-
Lökringar	29:-
Coleslaw	25:-
Chili Cheese	39:-
Marinerade Buffalo Wings	42:-

Dip

Bearnaise	15:-
Nobis	15:-
BBQ-sås	15:-
Tryffel	15:-
Sweet Chili	15:-





DESSERTS

Vrigstads Ostkaka 99:-
serveras med sylt och lättvispad grädde
Swedish cheesecake, Locally made, served with whipped cream and jam

Passionsfruktparfait 79:-
med färsk ananas & halloncoulis
passion fruit parfait with fresh pineapple & raspberry coulis

Chokladglass med brownie & kolasås 69:-
Chocolate ice cream with brownie & caramel sauce

Klassisk Crème Brûlée råsockerglaserad med säsongens bär 79:-
Suger-glazed Crème Brûlée with berries

Kaffe / Coffee

Espresso 26:-
Dubbel Espresso 30:-
Cappuccino 32:-
Café Latte 37:-
Kaffe / The 24:-

